

L'allipebre

L'allipebre és un dels plats tòpics del nostre país, però, a pesar d'això, és un plat poc conegut en les variants esteses a banda i banda de la Sénia.

Fet amb peix, amb anguiles o, inclús, amb tortugues; a l'Horta, a la Plana, a Lleida o al Garraf, l'allipebre encara ens pot sorprendre.



Quantitats orientatives per a quatre persones: 1,5 kg d'anguiles, 50 gr d'ametles (o pinyons), 1 cabeça d'all, 1 vitet, pebre roig, oli d'oliva, julivert, sal.

En una cassola de fang (o un calder de ferro) posarem oli i, una vegada calent, hi afegirem els alls sencers —amb un tall pel mig— una cullerada de pebre roig, el vitet, aigua i sal. En alçar el bull, hi posarem les anguiles netes i trossejades i ho deixarem a foc suau, fins que estiguen cuites (uns 20 o 30 minuts). Farem una picada amb 3 o 4 alls, les ametles, el julivert i unes gotes d'oli i, a mitja cocció, ho afegirem a la cassola. Ha de quedar espès.

Variants: és molt corrent posar-hi patates trossejades. Podem afegir a la picada claus d'espècia, vitet, pebre o una llesca de pa torrat o fregit (també ho podem fer sense picada). Per la Marina afegeixen al guisat una culle-

Vicent MARQUÈS

rada de farina i una fulla de llorer i en la picada posen pebre, claus d'espècia i safrà; no hi posen vitet. A Lleida ho fan de manera semblant, afegint-hi, de vegades, un sofregit. L'espardenyada és un allipebre d'anguiles i pollastre (meitat i meitat), que pot dur fesols blancs. Amb bacallà es fa a partir dels mateixos ingredients, però posant-ho a bullir tot en cru.

De la Plana cap al nord ho solen fer amb peix (rajada, mussola, rap, gat). Posen el peix a bullir (trossejat) i, mentrestant, fan una picada amb una cabeça d'all, pebre roig i una molla de pa mullada amb aigua. Després, calfen oli en un calder i hi afegeixen la picada, el peix (amb el brou), i ho deixen coure uns 10 minuts. S'hi poden afegir patates, nous, pebre i vi blanc. Hi ha qui hi posa pebrots de romesco en comptes de pebre roig. Si ho fem amb tortuga, tindrem cura de llevar-li molt bé tot el greix, que té

Amb aquest nom es designava originàriament la salsa que és la base d'aquest plat, però actualment, tot i que encara conserva el mateix sentit, ha passat a ser sinònim de «guisat de peix» o «guisat d'anguiles», segons els casos. Possiblement, és el més atípic dels suquets de peix, i no perquè les diferències estrictament culinàries siguin excessives (l'absència de sofregit i una major generositat a l'hora de posar pebre roig en serien les més destacables), sinó perquè és l'únic guisat d'aquest gènere que generalment se serveix d'aperitiu o es menja entre hores per tal d'enganyar la fam, ja siga en terra, a les tavernes de les poblacions costaneres, o bé dalt les barques dels mateixos pescadors. Si afegim que l'anguila té un gust molt particular, que també en fan en una zona d'interior (a l'horta de Lleida), que hi ha comarques on fan allipebre de tortuga, que en alguns pobles de l'interior de la Marina en fan amb

bacallà i que n'hi ha una versió amb pollastre, veurem que no és un suquet corrent.

Amb anguiles és plat conegut des de l'Horta fins a la Marina, i és el plat típic (paella a banda) de l'Albufera de València, on es pot tastar als establiments públics de tots els pobles riberencs. També de la mateixa zona és l'«espardenyada» (dialectalment «espardenyà» o «aspardenyà»), variant amb pollastre que, en paraules de Martí Domínguez, té un nom «que dona a entendre molt expressivament la vulgar i pantagruèlica suculència d'aquesta barreja promiscua». De la Plana al Garraf, el fan, de vegades, amb tortuga, si bé no és molt corrent (al restaurant Peixerot, de Vilanova i la Geltrú, el preparen quan en troben alguna a la llotja). Finalment, cal ressenyar que també es fa amb peix de tota mena: llobarro, llucets, maire, rap, cabut, llesca, tenca, barb, etcètera.